



## Menú de mercat del 11 al 14 de Juny

Amanida de canonges amb codony, formatge feta i maduixes  
*Ensalada de canónigos con membrillo, queso feta y fresas*

Crema de pèsols amb espàrrecs blader i papada ibèrica  
*Crema de guisantes con espárragos y papada ibérica*

Xató de Vilanova  
*Xató de Vilanova*

*Bullet de patates amb bacallà, cloïsses i allioli*  
*Bullet de patatas con bacalao, almejas y allioli*

○○○○

Dauets de rap al vi blanc amb musclos del Delta  
*Daditos de rape al vino blanco con mejillones del Delta*

Entrecotte de vedella de Girona amb saltejat de verdures  
*Entrecotte de ternera de Girona con salteado de verduras*

Arròs caldós de conill amb carxofes i moixernons  
*Arroz caldoso de conejo con alcachofas y setas*

*Truita oberta de pernil de Guijuelo i formatge de cabra*  
*Tortilla abierta de jamón de Guijuelo y queso de cabra*

○○○○

Les nostres cireres en cru amb mistela negra  
*Nuestras cerezas con mistela negra*

Xarrup de mango  
*Sorbete de mango*

Mousse de xocolata negra  
*Mousse de chocolate negro*

Mas Petit 2015 Garnatxa - Cabernet de Parés Baltà, D.O. Penedès  
Xino Xano blanc d'Oriol Rossell, D.O. Penedès  
Aigües minerals i pa al forn de llenya

**25 € iva inclòs**

De dimarts a divendres, migdia i nit / *De martes a viernes, mediodía y noche*  
*Dies festius servei a la carta / Días festivos servicio a la carta*



CUINA CATALANA

